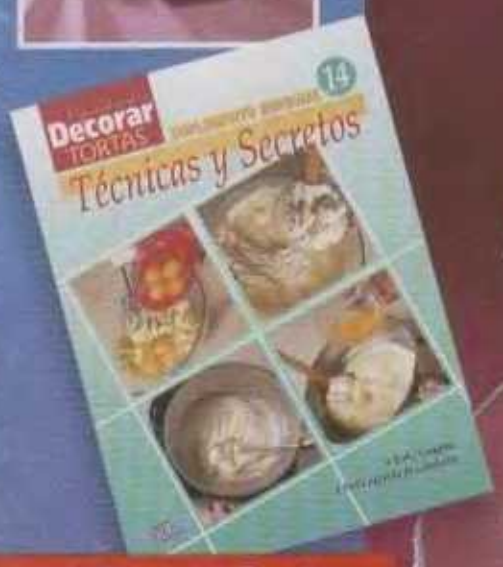
a sólo
$3.90

CURSOS PRÁCTICOS
Ediciones BienVenidas

Aprendiendo a
Decorar TORTAS



¡Gratis!

Suplemento especial de
Tortas base
- Húmeda de zanahoria
- Gemoise

16

EDICIONES BIEN venidas

Colección quincenal de 25 fascículos

Aniversarios
Bodas de Plata

Propuestas pensadas para agradar a los más exigentes.

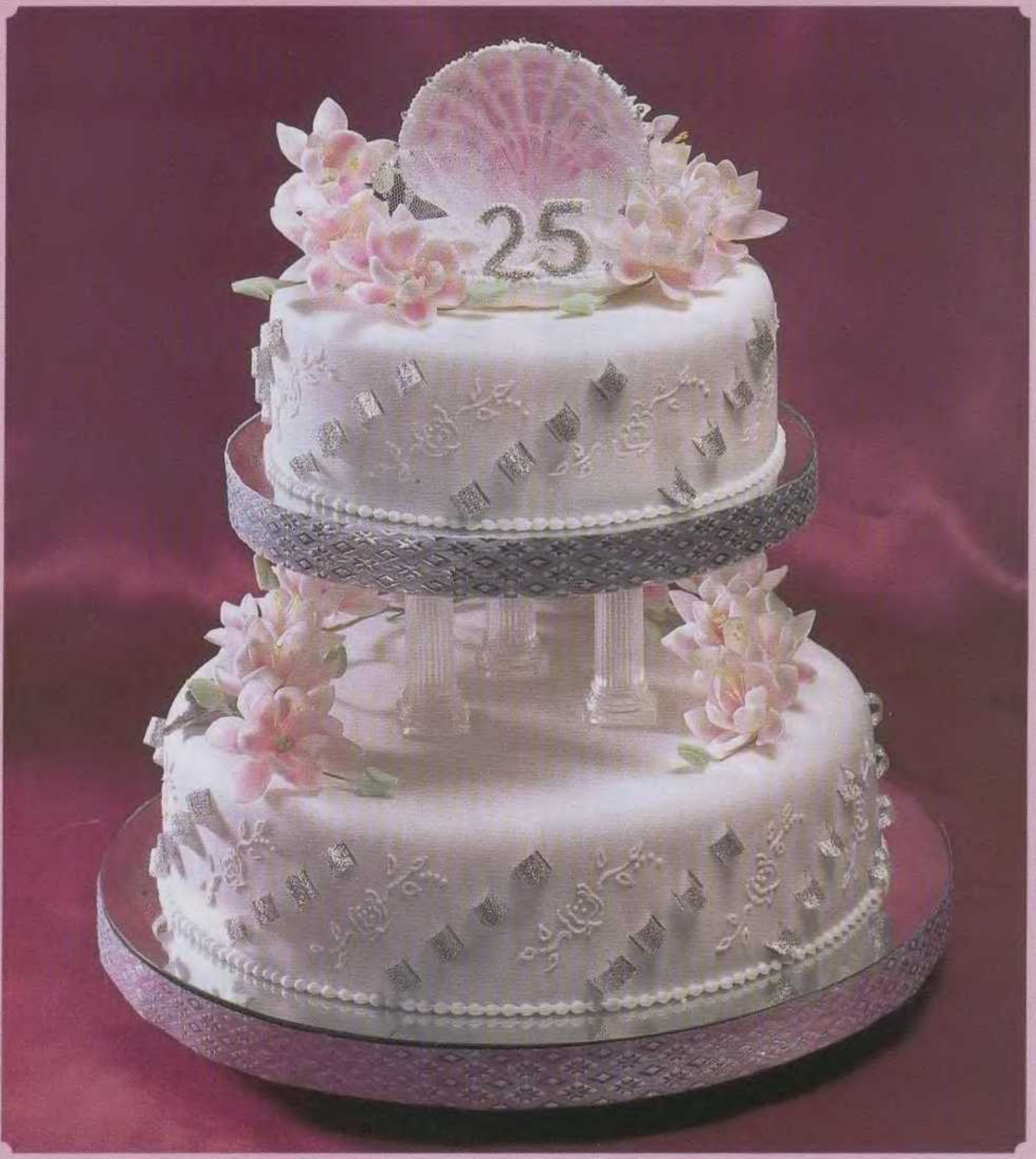
- **Torta con espejos y ostras,** *un aniversario a todo brillo.*
- **Torta con arabescos,** *una florida emoción.*
- **Torta dos corazones,** *tal para cual.*

Como de costumbre... todos los patrones y explicaciones paso a paso.

Fascículo quincenal Nº 16
Argentina $ 3,90
03016
9 789871 091300
ISBN 987-1091-30-3

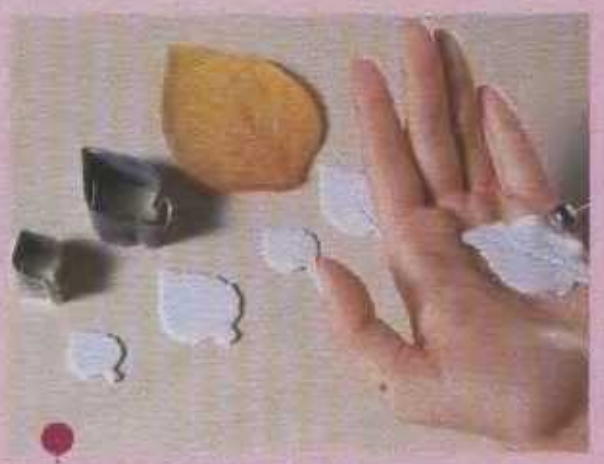
Aniversario a todo brillo

Ante un aniversario tan trascendente como éste, todo está permitido. Esta clase de celebraciones constituyen oportunidades casi únicas para sacar a relucir toda nuestra fantasía y creatividad. Como aquí. Una propuesta en donde la originalidad del diseño -que combina magistralmente ostras, flores y cintas- exige pericia y talento por partes iguales.



Es necesario...

- 2 tortas redondas de 24 y 28 cm de diámetro.
- 2 cartones base forrados en papel aluminio.
- 2 bases de polyfan de 32 y 28 cm de diámetro.
- 2 espejos del diámetro de las bases.
- Papel de aluminio.
- 300 g de dulce de leche.
- Fécula de maíz.
- Glasé de 2 claras.
- Pasta americana: 3 fórmulas.
- Pastillaje de gelatina: 1/4 de fórmula.
- Pasta de goma: 1/2 fórmula.
- Cortantes: de flor de 6 pétalos en punta y de hojas de rosa (mediano y chico).
- Boquillas: lisas chica y mediana.
- Tul.
- Marcador de nervaduras.
- Bolillos: chico y mediano.
- Palo de naranjo.
- Alambre forrado en verde.
- Goma CMC diluida.
- Pistilos de alambre amarillos.
- Esteca de filo.
- Pincel chato.
- Colorantes vegetales: plateado y verde claro.
- Colorante en polvo rosa.
- Placa de números.
- Molde de ostras.
- Cartuchos de papel.
- Cutter o trincheta.
- Gibré plateado.
- Pegamento para telgopor.
- Columnas chicas transparentes.
- Rejilla de tortas.
- Grageas plateadas.
- Papel film.
- Papel manteca.
- Cintas: engomada para ramos verde claro, y plateada de 1 y 2 cm de ancho.

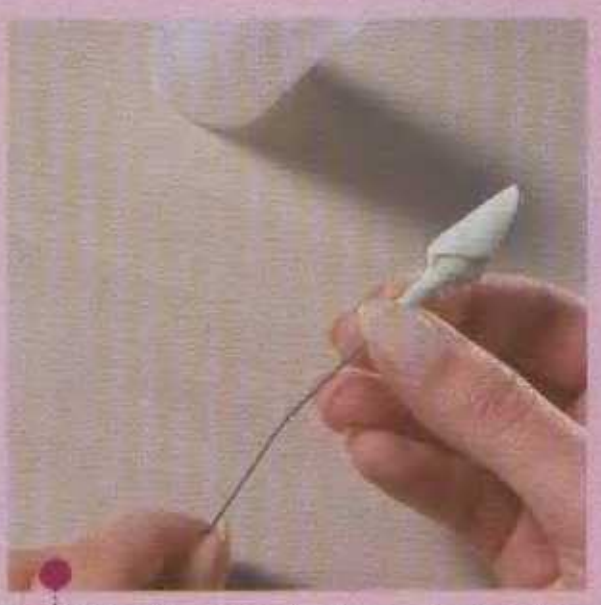


1 Flores y hojas
Recortar en pasta de goma extendida hojas de rosa en los dos tamaños. Darles textura con el marcador de nervaduras y afinar sus contornos con el bolillo. Dejar secar.

2 Pincelar las hojas con colorante plateado y dejar secar.

3 Modelar un cono en pasta de goma, teñida con verde claro. Colocar el palo de naranjo en el área media y estirarlo hacia un lado. Repetir sobre el otro lateral, determinando así dos pétalos.

4 Enrollar los medios pétalos en torno del cono central. Cortar un trozo de alambre verde y doblar un extremo.



5 Mojar ligeramente el rulo de alambre en goma CMC e insertarlo en la base del cono, presionando con los dedos a fin de asegurar la unión.

6 Recortar la flor en pasta de goma finamente extendida y afinar sus bordes con el palo de naranjo.

3 Ostras
Extender pastillaje hasta dejarlo de 5 mm de espesor, ubicarlo sobre la cara externa del molde de las ostras, ejercer presión y recortar el excedente con el cutter.

4 Poner las piezas a secar sobre un colchón de fécula de maíz cubierto con un papel film.

5 Una vez secas, unir ambas valvas con glasé y ponerlas a secar sobre algún soporte (puede ser un trozo de telgopor), de modo que la ostra permanezca entreabierta.

6 Contornear la ostra con punto gotita, realizado con glasé a punto mediano cargado en un cartucho con boquilla lisa chica. Adherir las grageas plateadas y dejar secar.

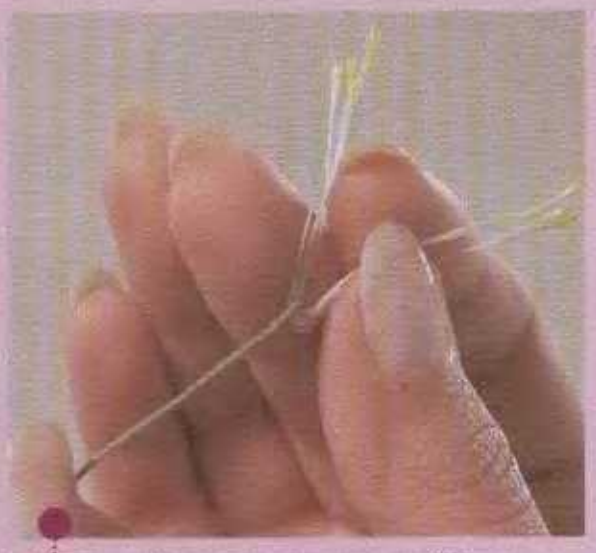
7 Cargar un pincel con colorante en polvo rosa, descargar el excedente sobre una servilleta de papel y pincelar las ondas de la ostra.

8 Encolar los bordes de dos rectángulos de tul de 13 x 10 cm, espolvorear con gibré plateado y dejar secar. Una vez seco, fruncir de un extremo hasta el otro.

9 Cortar un trozo de alambre verde, ajustar con él la pieza del tul a la mitad y retorcer ambos extremos del alambre, formando así una suerte de molinete.

10 Desplegar el molinete de tul.

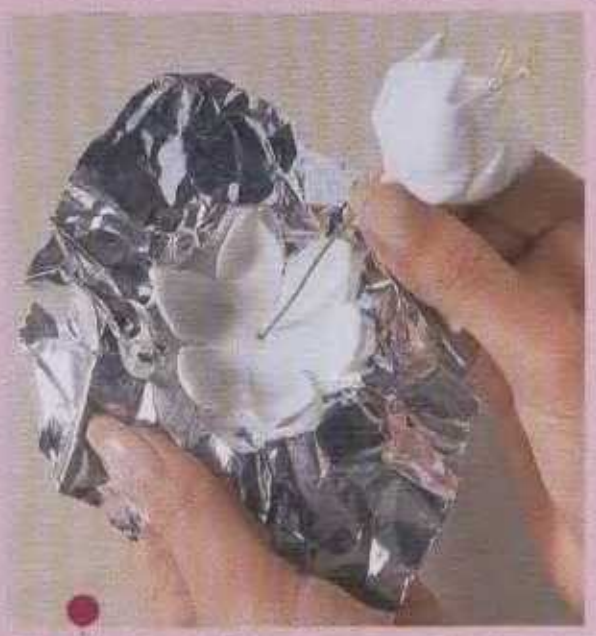
7 Con el bolillo mediano y, aplicando movimientos desde afuera hacia adentro, acocar todos los pétalos.



8 Plegar los estambres amarillos por el medio y ajustarlos con un trozo de alambre forrado en verde.

9 Diseñar un cono de pasta verde claro, insertarle los pistilos por la parte superior y clavar el alambre por debajo. Con la esteca de filo, diseñar cuatro líneas. Dejar secar.

10 Ubicar la corola creada en el paso 7 sobre un trozo de papel de aluminio y pincelar su centro con goma CMC diluida. Insertar el centro pinchándolo en el papel.



11 Obtener otra corola igual a la anterior y colocarla sobre un papel de aluminio algo más abierto. Con CMC, fijar a la corola previamente realizada y dejar secar sobre una rejilla de tortas.

12 Esfumar la base interior de los pétalos con colorante en polvo rosa.

1 *Tortas*

Números

Rellenar el molde de números con pastillaje de gelatina, presionando bien para que adquiera la forma deseada. Con el cutter, eliminar el sobrante y retirar las piezas. Dejar secar.

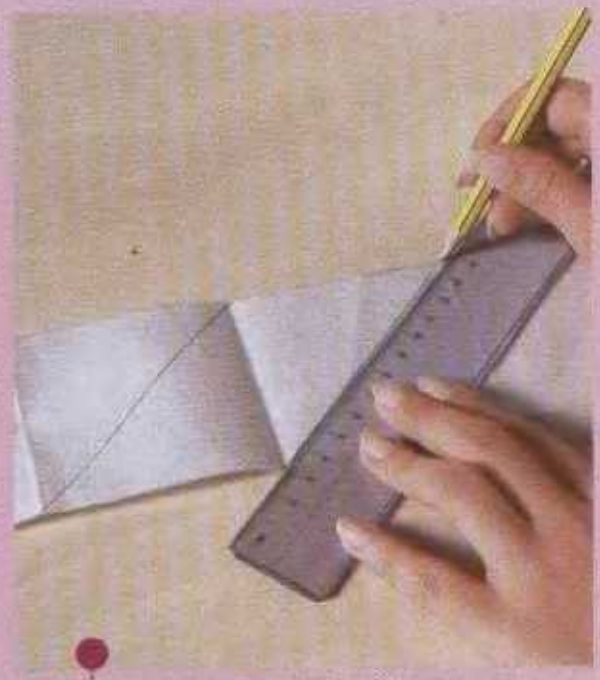
2 Pincelar los números con CMC, espolvorear con gibré y dejar secar.

11 Con un punto de glasé, pegar el molinete en el interior de la ostra. Fijar de la misma manera el número 25, por delante de la pieza de tul, y dejar secar.

12 **Base de espejos**
Con pegamento para telgopor, fijar cada espejo sobre las bases de polyfan. Rodear las bases con la cinta plateada y unir sus extremos con pegamento.

13 Untar los cartones forrados con dulce de leche, superponer las tortas y recubrirlas con dulce. Estirar pasta americana y forrar las tortas. Masajear bien para reforzar la unión.

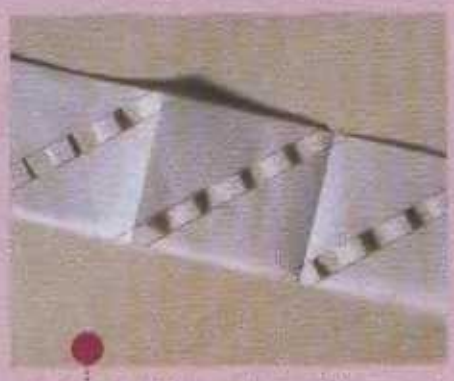
14 **Realización del pasacintas**
Calcular el contorno y la altura de cada torta; trasladar las medidas a una faja de papel manteca. Plegarla dos veces, de modo que quede doblada en cuartos.



15 Con la regla y el lápiz, trazar la diagonal en cada cuarto de la tira.

16 Luego, marcar 0,5 cm por debajo y por encima de la línea trazada, y delinear las paralelas.

17 Segmentar las líneas anteriores en espacios de 1 cm cada uno.



18 Realizar el pasacintas, con el cutter. El diseño se logra calando los espacios de forma alternada.

19 Rodear la torta con el papel manteca calado, uniendo sus extremos con un alfiler.

20 Cortar los extremos con el cutter para poder insertar la cinta.

A fin de que la ilustración resulte más entendible, el bordado fue efectuado sobre una base azul.

21 Cortar la cinta plateada de 1 cm de ancho en segmentos de 2 cm de largo. Después, haciendo presión con la trincheta, calzar cada uno dentro de las cavidades creadas en el paso anterior.

22 **Bordado entre las cintas**
Cargar glasé a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa chica y, sin levantarla, diseñar dos "E" enfrentadas.

23 Sin cambiar de cartucho, dibujar dos "E" más grandes en torno de las anteriores. Definir también, en la parte inferior, dos líneas curvas unidas por uno de sus extremos.

24 Crear una onda a cada lado de la flor y agregar algunas hojas encima y debajo de cada onda. Rematar aplicando una hojita más sobre el final.

25 Realizar algunos puntos, dentro de la rosa y al costado de la última hoja.

26 Adornar el contorno de las tortas con una hilera de conchillas lisas hechas con glasé a punto mediano, cargado en una manga con boquilla lisa mediana.

27 **Guía de flores**
Tomar los pimpollos verdes y unirlos con cinta engomada para ramos con movimientos en zigzag.

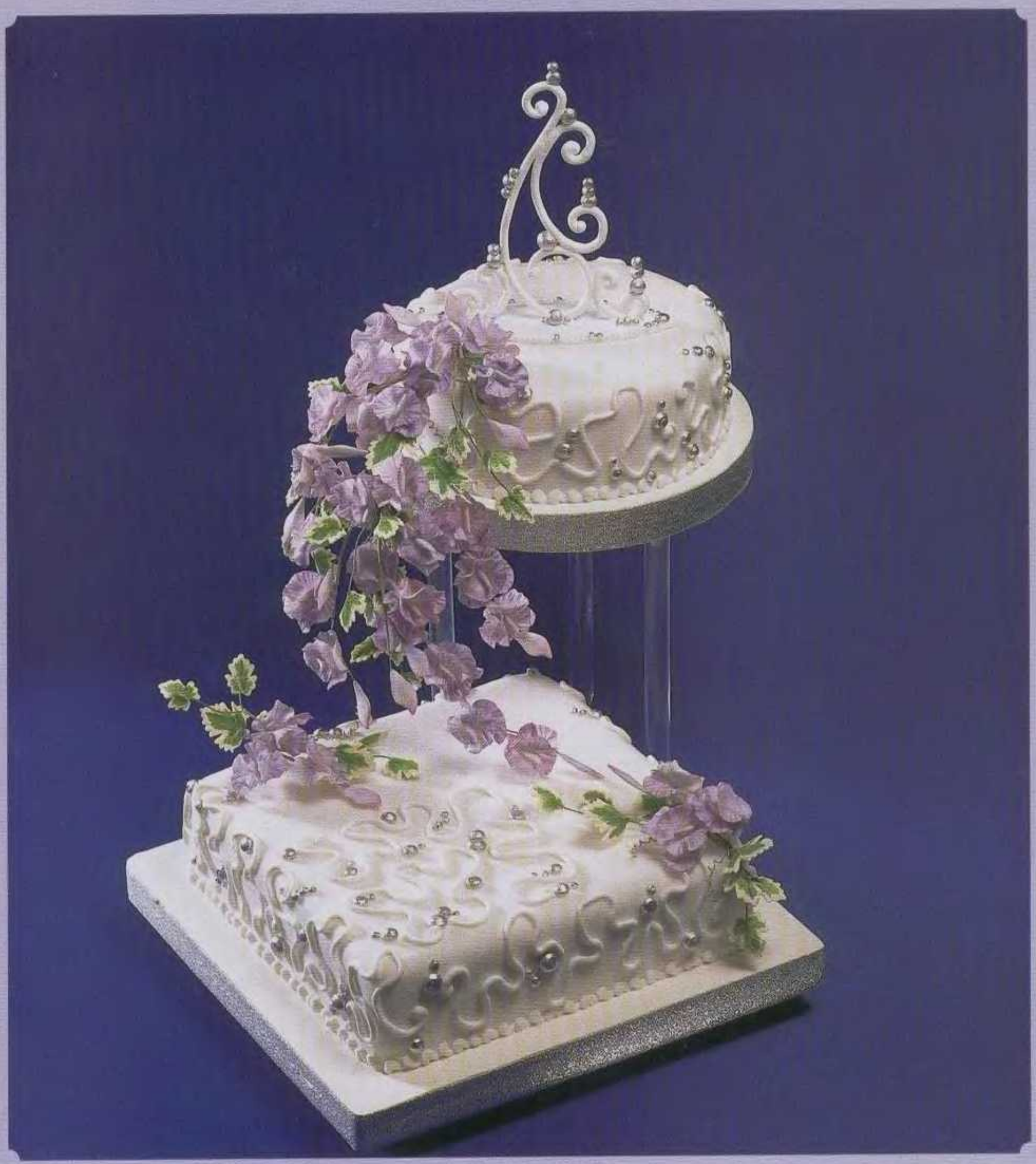
28 Incorporar más flores y pimpollos.

29 **Armado de la torta**
Insertar palitos de brochette en la torta para que hagan de sostén. Fijar con glasé las columnas transparentes sobre el centro de la torta. Agregar la guía de flores.

30 Montar la torta más pequeña sobre las columnas y decorar su contorno con las ostras; fijarlas con glasé. Añadir tambieen otra guía de flores e intercalar hojas sueltas.

Florida emoción

Una pasión de más de 25 años amerita un festejo con mucho de esplendor palaciego. Detalles que, en su esplendorosa magnificencia, rindan el más sentido tributo al amor. ¿Por qué no tener en cuenta entonces una propuesta como ésta, con arabescos y fascinantes flores?



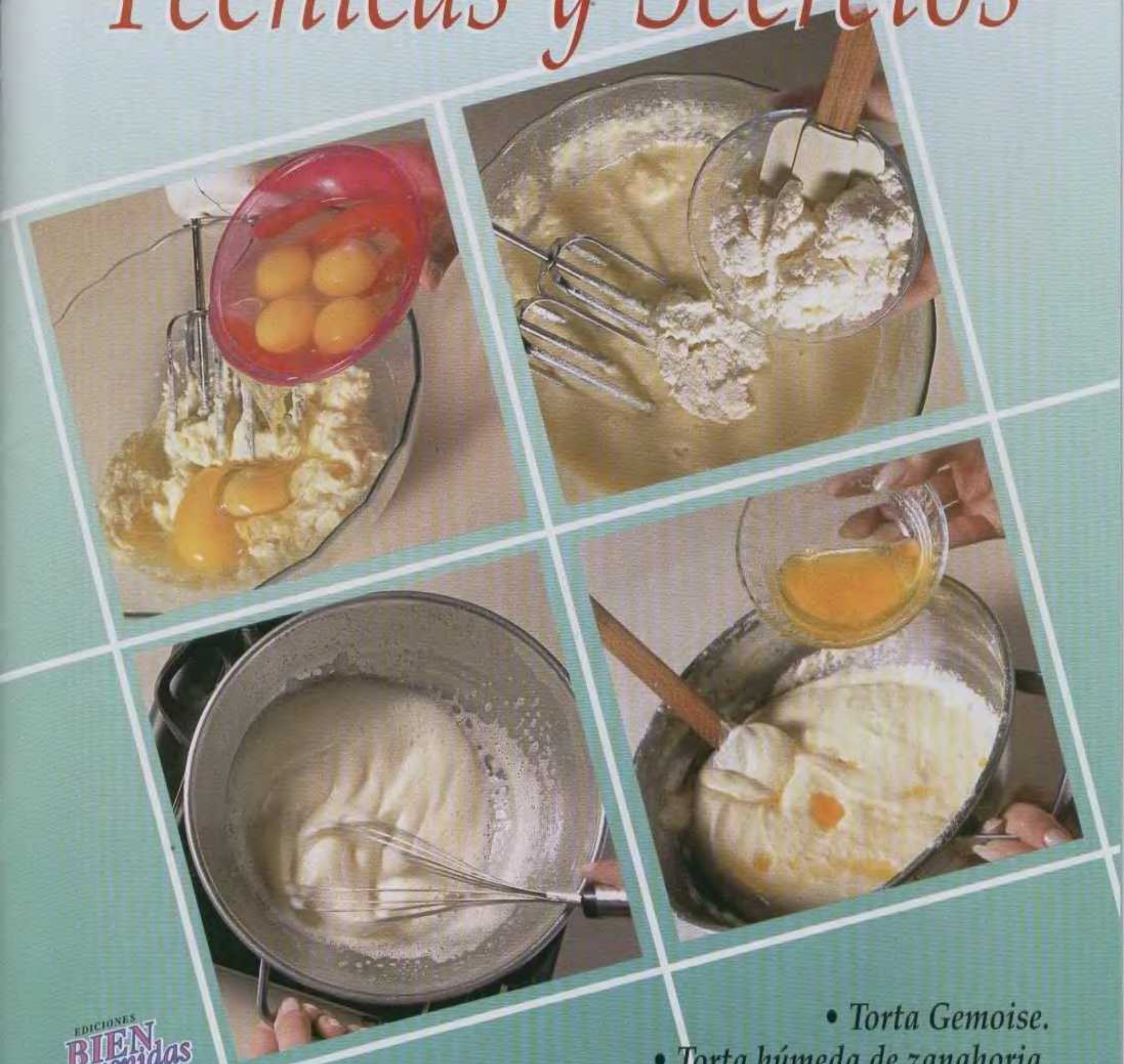
Continúa en página 15

Aprendiendo a

Decorar TORTAS

SUPLEMENTO ESPECIAL 14

Técnicas y Secretos



- *Torta Gemoise.*
- *Torta húmeda de zanahoria.*

EDICIONES BIEN venidas

Técnicas y Secretos

Torta húmeda de zanahoria

Un ingrediente inesperado, una preparación supersencilla y un resultado para el asombro.

Ingredientes:

• 6 huevos • 200 g de azúcar común • 200 g de manteca • 1 cda. de miel • 200 g de ricota • 12 cdas. de harina 0000 • 2 cditas. de polvo de hornear • 200 g de zanahoria rallada.

1

Dejar la manteca a temperatura ambiente hasta que alcance el punto pomada. Colocarla en un bol e incorporarle el azúcar.

2

Batir con batidora eléctrica hasta alcanzar el punto crema.

3

Volcar los huevos de a uno, batiendo bien luego de cada adición.

4

Sin dejar de batir, agregar la miel.

5

Después la ricota, batiendo continuamente hasta formar una crema homogénea.

6

Rallar la zanahoria, incorporarla a la preparación anterior y mezclar.

Técnicas y Secretos

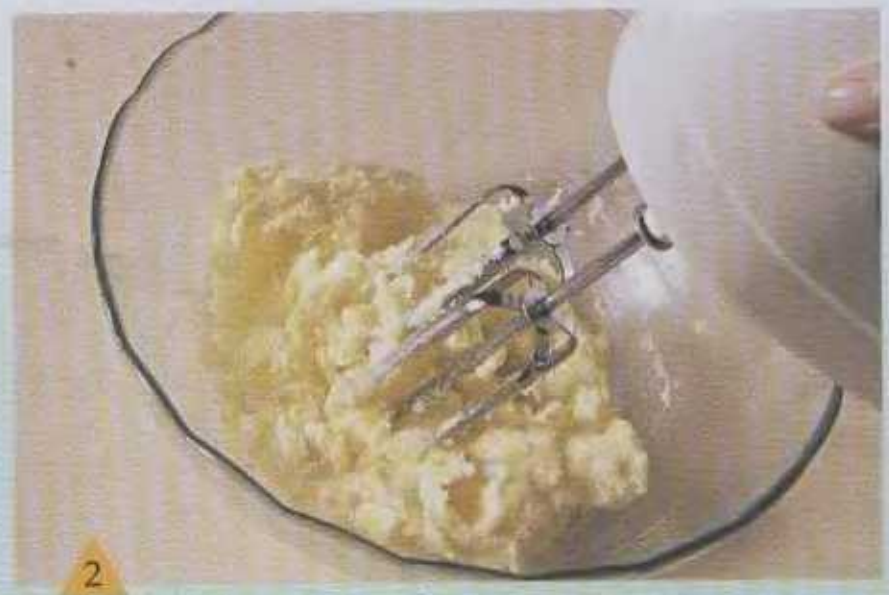
Torta húmeda de zanahoria

Un ingrediente inesperado, una preparación supersencilla y un resultado para el asombro.

Ingredientes:

• 6 huevos • 200 g de azúcar común • 200 g de manteca • 1 cda. de miel • 200 g de ricota • 12 cdas. de harina 0000 • 2 cditas. de polvo de hornear • 200 g de zanahoria rallada.

1 Dejar la manteca a temperatura ambiente hasta que alcance el punto pomada. Colocarla en un bol e incorporarle el azúcar.



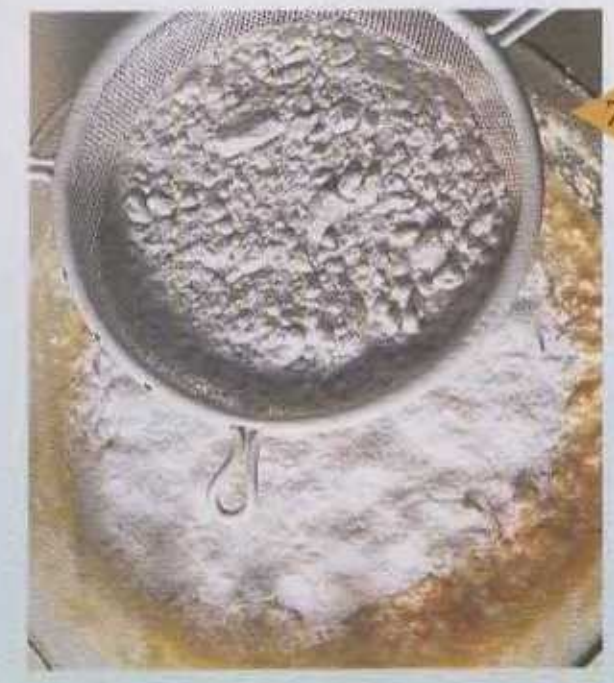
2 Batir con batidora eléctrica hasta alcanzar el punto crema.

3 Volcar los huevos de a uno, batiendo bien luego de cada adición.

4 Sin dejar de batir, agregar la miel.

5 Después la ricota, batiendo continuamente hasta formar una crema homogénea.

6 Rallar la zanahoria, incorporarla a la preparación anterior y mezclar.



7

Poner en un cernidor la harina y el polvo de hornear y, espolvoreando la mezcla en forma de lluvia, añadir al batido anterior.

Colocar la preparación en un molde de 26 cm de diámetro, enmantecado y enharinado. Cocinar durante 1 hora en horno previamente precalentado a 180°. Una vez cocida, retirarla del horno y desmoldar sobre una rejilla.

8

Técnicas y Secretos

Torta Gemoise. Una delicia con textura de muselina y muy fácil de preparar.

Ingredientes:

• 4 huevos • 140 g de azúcar común • Una pizca de sal • 50 g de manteca • 1 cdta. de esencia de vainilla • 125 g de harina común.

1

Colocar los huevos en un recipiente que pueda ir al fuego. Incorporar el azúcar.

2

Llevar la mezcla a baño de María, agregar la esencia de vainilla y batir hasta lograr una crema blanca.

3

Continuar con el batido hasta alcanzar el punto letra o cinta.

4

Mezclar la harina con la pizca de sal y colocar en un cernidor. Retirar el batido de huevos del fuego y espolvorear, mediante movimientos envolventes, la mezcla de harina y sal.

5

Seguir mezclando bien ambas preparaciones con movimientos envolventes.

6

Derretir la manteca y agregarla a la preparación anterior, también mediante movimientos suaves y envolventes.

7

Volcar la preparación en un molde de 22 cm de diámetro, enmantecado y enharinado. Precalentar el horno a 180° y cocinar por 35 minutos. Retirar y desmoldar sobre la rejilla.

La profesora **Mirta Biscardi**

invita a las alumnas a los cursos del Ciclo 2003

- **Decoración de Tortas**
  Todos los niveles.
- **Decoración de Tortas Infantiles**
  Curso intensivo. 4 clases.
- **Seminario de Modelado Infantil**
  4 clases (materiales incluidos).
- **Seminario Tortas de Bodas y 15 Años**
  1 clase (diferentes modelos y adornos).
- **Seminario de Flores en Pasta de Goma y Armado de Ramos**
  4 clases.
- **Seminario de Cumpleaños Infantiles**
  1 clase de 10 a 17 hs
  (adornos para la mesa, piñatas y carteles).
- **Seminario de Velas**
  1 clase (de 10 a 17 hs).
- **Seminario de Jabones y Sales Efervescentes**
  1 clase (de 10 a 17 hs).

SEMINARIOS EN EL TALLER PARA GENTE DEL INTERIOR

Visíteme en www.mirtabiscardi.com
e-mail: mirtabiscardi@arnet.com.ar

Informes: 4863-7303 / 4854-5199

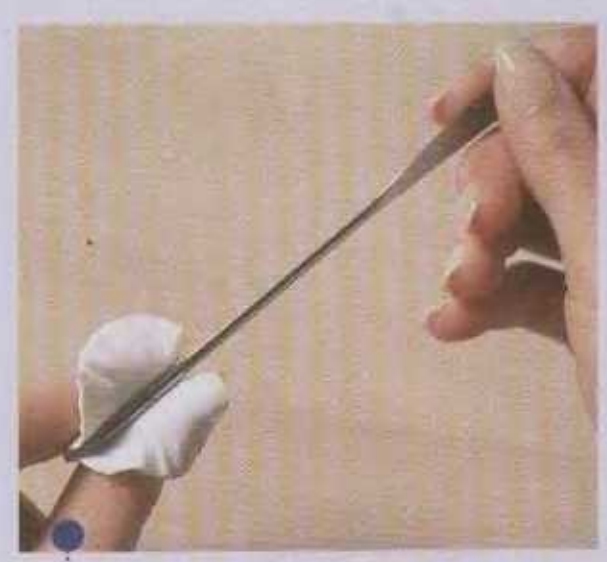
Viene de página 10

Es necesario...

- *Tortas: cuadrada de 24 cm de lado y redonda de 18 cm de diámetro.*
- *2 cartones base forrados en papel aluminio.*
- *Bases de polyfan: cuadrada de 28 cm de lado y redonda de 22 cm de diámetro.*
- *300 g de dulce de leche repostero.*
- *Pasta americana: 2 fórmulas.*
- *Pastillaje de gelatina: 1/4 de fórmula.*
- *Pasta de goma: 1/2 fórmula.*
- *Glasé de 2 claras.*
- *Manga y cupla.*
- *Boquillas lisas: grande, mediana y chica.*
- *Cortantes: de arvejillas (centro y pétalos) y de hojas de hiedra de dos tamaños.*
- *Hilo de coser.*
- *Papel folex.*
- *Pinza.*
- *Pincel.*
- *Bolillo mediano.*
- *Marcador de nervaduras.*
- *Goma CMC.*
- *Ruletero.*
- *Esteca aguja.*
- *Colorantes vegetales: plateado, amarillo claro y verde.*
- *Colorantes en polvo: azul y rojo.*
- *Goma EVA blanca.*
- *Pegamento universal.*
- *Separados de tortas.*
- *Palitos de brochette.*
- *Cola vinílica.*
- *Alambre forrado en verde.*
- *Cintas: plateada de 2 cm de ancho y engomada para ramos.*

1 *Arvejillas y hojas de hiedra*
Centro y pimpollos
Cortar, con el cortante y en pasta de goma gruesa, la pieza del centro. Pincelarla con goma CMC diluida y fijarla a un trozo de alambre. Ejercer presión para reforzar la unión y afinar los extremos. Dejar secar.

2 Extender finamente pasta de goma y, con el cortante, obtener el pétalo. Con el ruletero, afinar los contornos de la pieza.



3 Ubicar la esteca aguja en el centro del pétalo y, pellizcando la pieza por detrás, plegarla al medio.

4 Una vez seca la pieza elaborada en el primer paso, encolar el pétalo y fijar el centro.

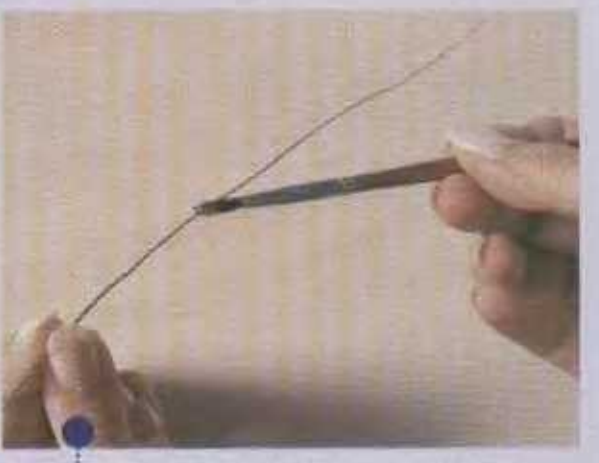
5 Después, cortar y trabajar un nuevo pétalo tal como se indicó en los pasos 2 y 3.

6 Pincelar el centro de la pieza con goma CMC y pegarla a la elaborada en el paso 4. Dejar secar.

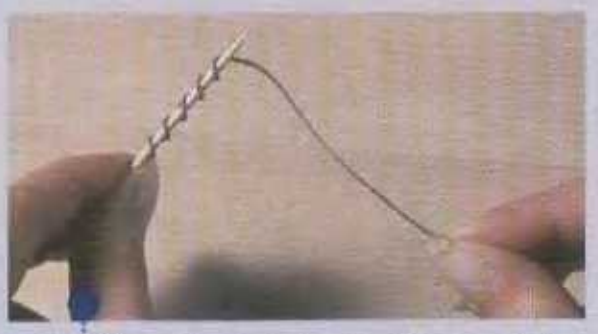
7 Mezclar colorante en polvo azul con una pizca de rojo y, con el violeta resultante, pincelar sobre flores y pimpollos.

8 **Hojas de hiedra**
Cortar sobre pasta de goma fina amarillo claro los dos tamaños de de hoja. Otorgarles textura con el marcador de nervaduras y ruletear los bordes con el bolillo mediano. Pincelar el centro con goma CMC diluida, alambrar y dejar secar.

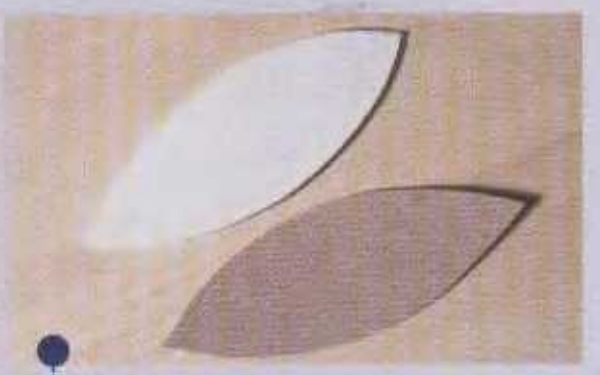
9 Pincelar sobre el centro de la hoja con verde. Dejar secar.



10 Colorear el alambre central con plateado y dejar secar.



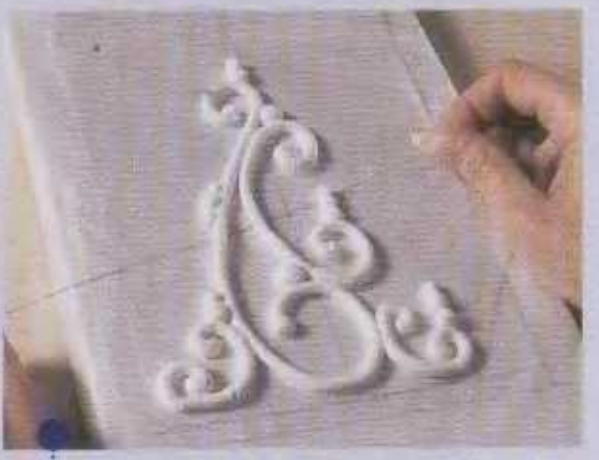
11 Crear los sarmientos típicos de la hiedra ensortijando el alambre con un escarbadientes.



1 **Torta**
Recortar la base del adorno en pastillaje de gelatina de 5 mm de espesor, usando el diseño del patrón de moldes. Dejar secar.

2 Ubicar el diseño del adorno sobre un trozo de telgopor, cubrirlo con un folex y delinearlo en glasé a punto mediano, usando una manga con boquilla lisa grande.

3 Terminar el adorno con puntos de glasé y dejar secar.



4 Una vez seca, desprender la pieza haciendo pasar un hilo de coser bien tenso entre el folex y la figura.

5 Colorear los puntos con plateado y dejar secar.

6 Con glasé, pegar el adorno a la base y dejar secar bien.

7 Para que la pieza se mantenga erecta, colocar apoyos en cada uno de sus lados hasta que se haya secado por completo.

8 Sobre un trozo de telgopor cubierto con folex diseñar botones grandes, medianos y chicos con glasé a punto mediano cargado en un cartucho de boquilla lisa, redondeándolos con el dedo con fécula de maíz. Dejar secar.

9 Pintarlos como se indicó en el paso 5.

10 Una vez secos, desprenderlos con ayuda de un hilo bien tenso y pegarlos al adorno central con glasé.

11 Cargar glasé a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa chica y efectuar punto gotita en la base. Fijar también los botones plateados en distintos sectores.

12 Forrar con goma EVA blanca las bases de polyfan, pegando todo con pegamento universal. Contornear las bases con la cinta plateada y pegar sus extremos.

13 Untar con dulce de leche los cartones base y las tortas, pegarlos. Forrarlas con pasta americana.

14 Pegar las tortas a sus bases. Con glasé a punto mediano en una manga con boquilla lisa mediana, aplicar en el borde inferior una hilera de conchillas lisas en forma de "c", alternando sus direcciones como se muestra en la ilustración.

15 Sin cambiar de boquilla, realizar un punto perdido bien grande y abierto en los laterales de la torta.

16 Decorar la guarda de arabescos con botones plateados adheridos con glasé.

17 Usando como guía dos palitos de brochette, delimitar un área de aproximadamente un cuarto de la torta. Decorarla con punto perdido grande y aplicar también allí algunos botones plateados.

18 Armado de las guías
Unir las hojas de hiedra con cinta engomada para ramos, aplicada con movimientos de zigzag, intercalando de tanto en tanto un sarmiento plateado.

19 Continuar aplicando hojas de hiedra a la guía uniendo con cinta engomada para ramos.

20 Guía de arvejillas
Unir las flores y pimpollos entre sí con cinta engomada aplicada con movimientos en zigzag.

21 Armar, como ya se indicó, otra guía conformada por flores y hojas de hiedra.

22 Hacer una guía más de arvejillas y de hojas de hiedra, ajustando todo con cinta engomada para ramos.

23 Unir las tres guías antes diseñadas en un mismo tallo, reforzándolo con cinta engomada.

24 Bordar el contorno de la torta redonda, insertar el ramo de arvejillas en sector del contorno y ubicar la torta sobre el separador.

25 Emplazar el adorno en el centro de la torta y fijarlo con glasé.

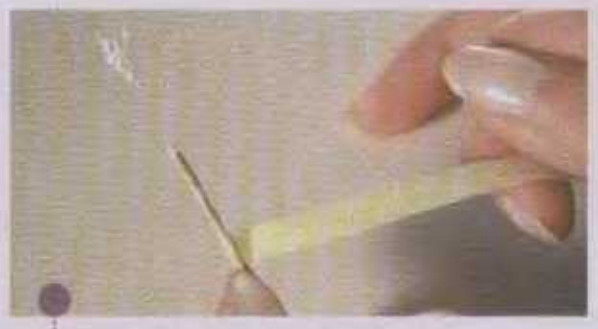
26 Armar dos ramitos alargados y decorar las esquinas de la torta cuadrada.

Tal para cual

Amor, paciencia, dulzura, dedicación... Las mismas cosas que se necesitan para prolongar un romance juvenil durante más de dos décadas se ponen aquí al servicio de la más espectacular torta de aniversario. ¿El resultado? Un dúo de corazones para despertar sonrisas... y cosechar aplausos.

Es necesario...

- *2 tortas Nº 3 con forma de corazón.*
- *2 cartones base forrados en papel aluminio.*
- *Base de polyfan o telgopor (ver patrón de moldes).*
- *Goma EVA blanca.*
- *300 g de dulce de leche repostero.*
- *Pasta americana: 3 fórmulas.*
- *Pasta de goma: 1/2 fórmula.*
- *Glasé de 2 claras.*
- *Pegamento para telgopor.*
- *Cartuchos de papel.*
- *Hilo de coser.*
- *Pinceles: chato y de punta fina.*
- *Colorantes vegetales: plateado, rosa y celeste.*
- *Papel folex.*
- *Manga y cupla.*
- *Cintas: engomada para ramos, de raso blanca de 2 cm de ancho, plateada de 8 cm de ancho, plateada de 1 cm de ancho y trencilla plateada.*
- *Boquillas lisas: chica y mediana.*
- *Escarbadientes.*
- *Hojas de tela.*
- *Alambre forrado en verde.*
- *Cortantes de flores de 6 pétalos redondos con picos en las puntas (mediano y chico).*
- *Cutter.*
- *Goma laca.*
- *Purpurina plata.*
- *Colorante en polvo celeste y rosa.*
- *Grageas plateadas chicas.*
- *Estambres rosas con gibre.*
- *Esteca aguja.*
- *Bolillo mediano.*
- *Goma CMC diluida.*
- *Rejilla para tortas.*



1 Flores en pasta de goma
Tomar cuatro pistilos con gibré y ajustarlos a un trozo de alambre forrado en verde con cinta engomada para ramos.

2 Extender finamente pasta de goma y obtener dos flores pequeñas y una mediana, aplicando los cortantes correspondientes

3 Con la esteca aguja, afinar los contornos de cada pieza.

4 Con el bolillo mediano, acocar tres pétalos del derecho y tres del revés, para darle más naturalidad a la flor.

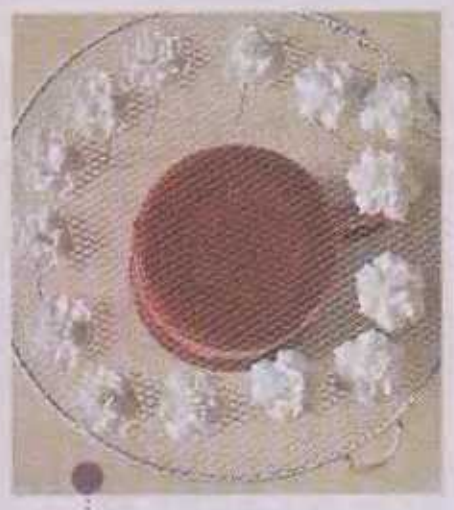
5 Con sumo cuidado, plegar la corola por la mitad.

6 Con CMC, pincelar el pétalo y envolver los pistilos previamente preparados. Ejercer presión en la base para fijar bien y dejar secar.

7 Sobre otra corola, repetir el paso 3. Por último, con el bolillo y por el derecho, acocar todos los pétalos.

8 Colocar CMC sobre la corola anterior y pegarla al centro ya seco. Dejar secar.

9 Afinar los bordes de la última corola con la esteca aguja. Acocar los pétalos con el bolillo y poner goma CMC en el centro para fijar al resto de la flor.



10 Calzar el tallo de cada flor en la rejilla para tortas y dejar secar.

11 Colorear unas flores con colorante en polvo rosa y otras, con celeste.

1

Tortas

Ubicar el diseño de la inicial sobre telgopor, forrar con folex y ajustar con cinta. Delinear la letra con glasé a punto mediano en una manga con boquilla lisa chica. Dejar secar.

2 Una vez seca, pincelarla con colorante plateado. Dejar secar

3 Rellenar el interior de la letra con glasé fluido rosa. Dejar secar 15 minutos al calor de una lámpara hasta lograr un aspecto satinado. Realizar la otra inicial con celeste.

4 Una vez secas ambas iniciales, desprenderlas del folex pasando, entre éste y la letra de glasé, un hilo bien tenso.

5 Cubrir la base con goma EVA blanca, fijar la unión con pegamento, rodear el contorno con la cinta de raso blanca y fijar sus puntas con pegamento.

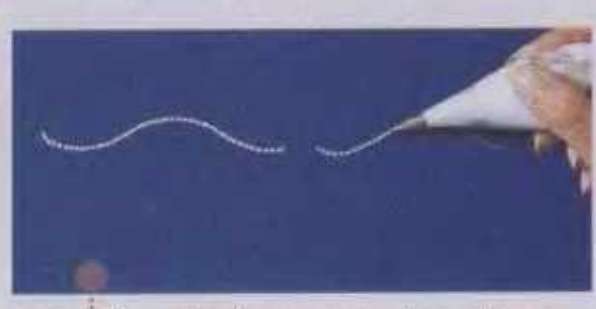
6 Superponer la trencilla plateada y pegarla como en el paso previo.

7 Siguiendo el patrón de moldes, calar uno de los corazones. Untar con dulce de leche los cartones y las tortas. Fijarlas y forrar con pasta americana fina, masajeando bien.

8 Unir con glasé las tortas a la base. Contornear con una hilera de conchillas lisas, realizadas con glasé a punto mediano cargado en una manga con boquilla lisa mediana.

9 Mientras las conchillas aún están frescas, colocar las grageas plateadas con una pinza .

10 Bordar los contornos con glasé a punto mediano, en un cartucho con boquilla lisa chica. Hacer ondas largas, dejando 2 cm libres entre cada una.



11 Con el mismo cartucho, aplicar punto gotita sobre las ondas.

A fin de que la ilustración resulte más entendible, el bordado fue efectuado sobre una base azul.

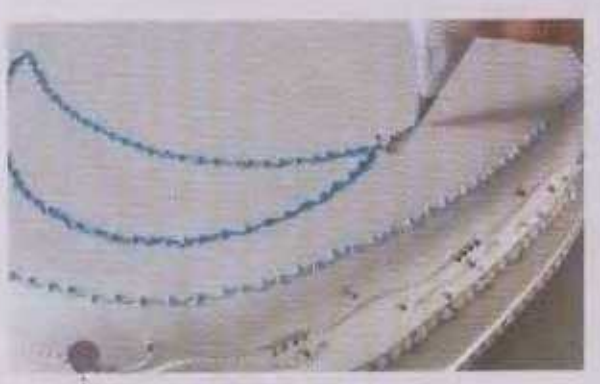
12 Desde de la línea principal de las ondas, trazar líneas curvas y rematarlas con perlitas plateadas. Hacer una onda en la unión de los trazos principales.

13 Decorar la terminación de la onda inferior con hojitas en zigzag.

14 Con glasé rosa a punto liviano en un cartucho con boquilla lisa chica, contornear el borde del corazón con una hilera de "c", una hacia arriba y otra hacia abajo.

15 Siguiendo el patrón de moldes, delinear con un escarbadientes el perfil de una media luna en cada una de las tortas.

16 Aplicar punto gotita sobre la media luna con la boquilla del paso14.



17 Repetir los dos pasos previos con glasé celeste. Rematar ambas medias lunas con perlitas plateadas y una lágrima de glasé.

18 Pincelar las hojas de tela con una mezcla de goma laca y purpurina plata. Dejar secar.

19 Tomar la cinta plateada de 1 cm, doblarla a la mitad y pasar un alambre por el centro. Doblarlo y retorcer juntos ambos extremos.

20 Confeccionar un ramo alternando hojas y flores, unidas entre sí con cinta engomada para ramos.

21 Ensanchar el ramo incorporando más flores y hojas.

22 Ubicarlo sobre la unión de los corazones.

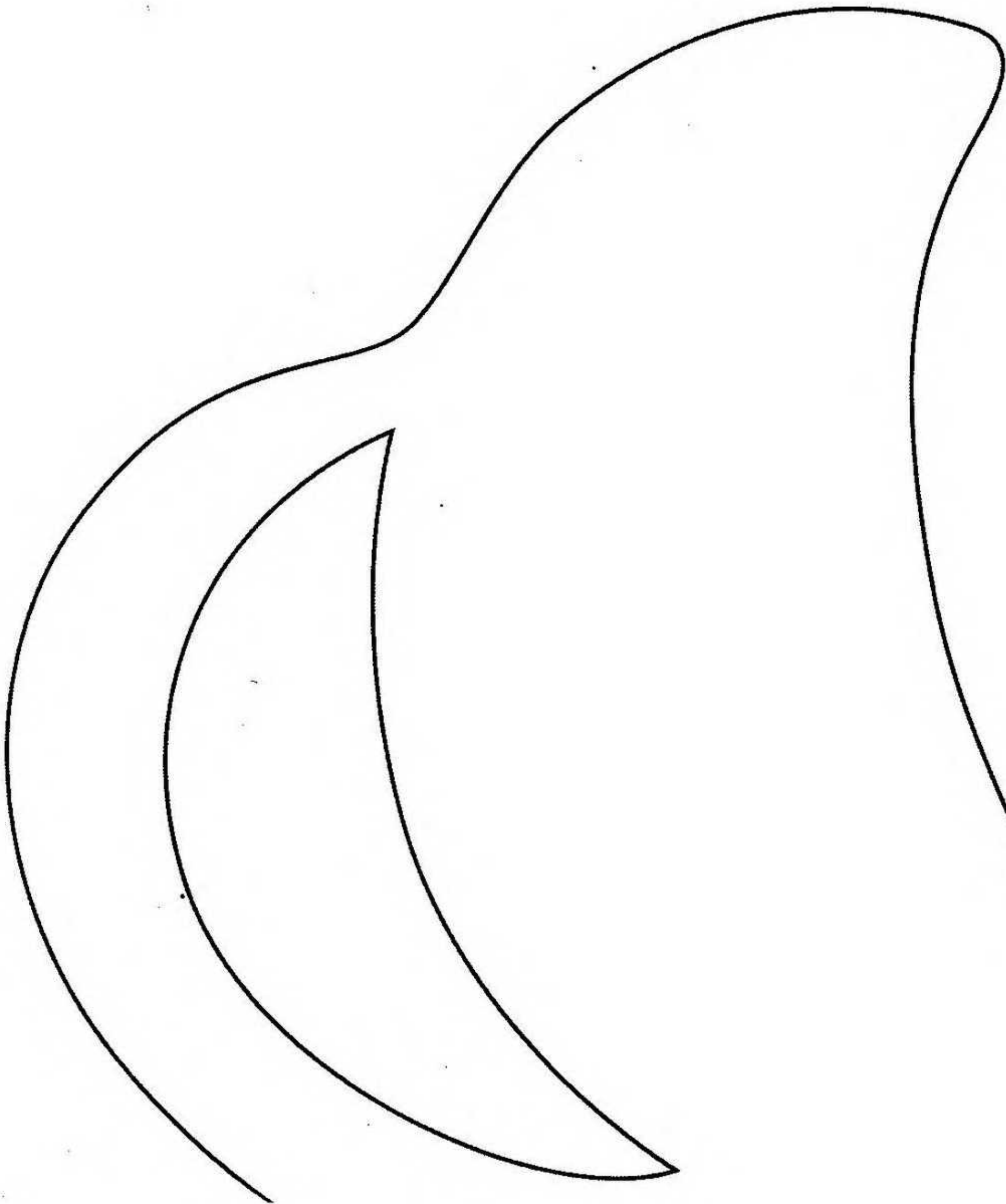
23 Armar un moño con la cinta plateada de 8 cm y agregar una tira atrás para crear las coletas. Ajustar con alambre y retorcer.

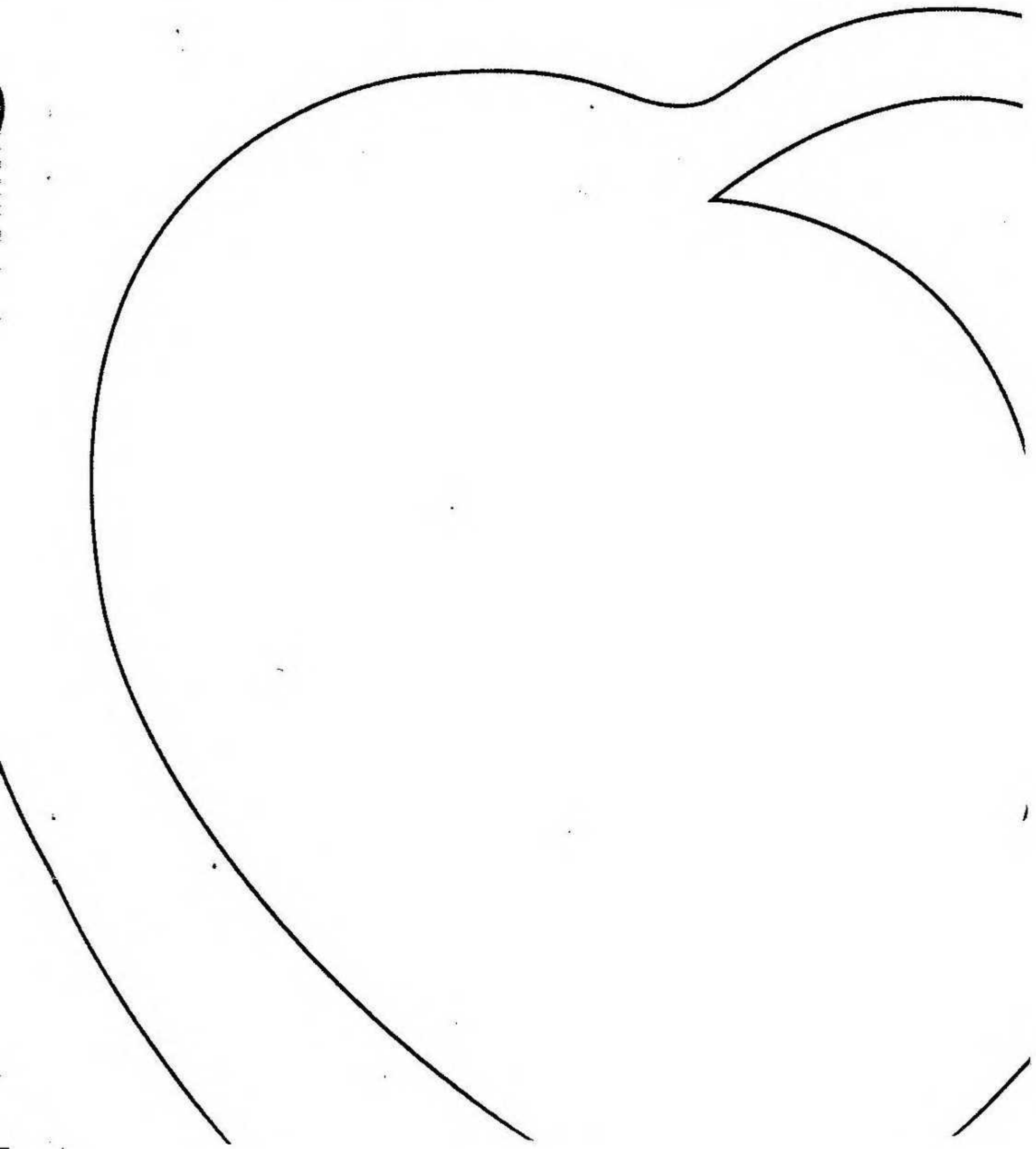
24 Emplazar el moño por detrás del ramo.

25 Por último, con glasé, pegar cada inicial dentro de una media luna y dejar secar.

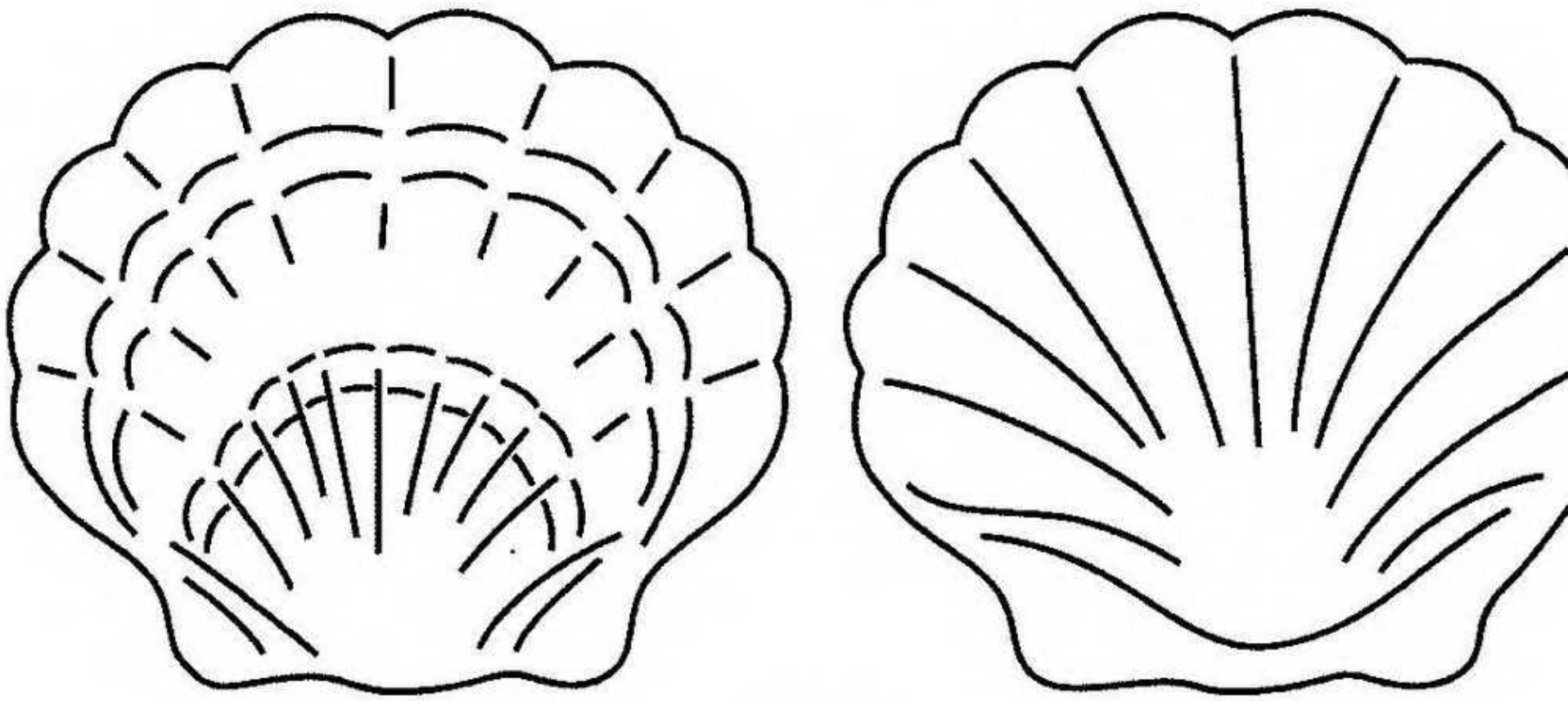
◎ Torta dos corazones

"Tal para cual" (pág. 19)

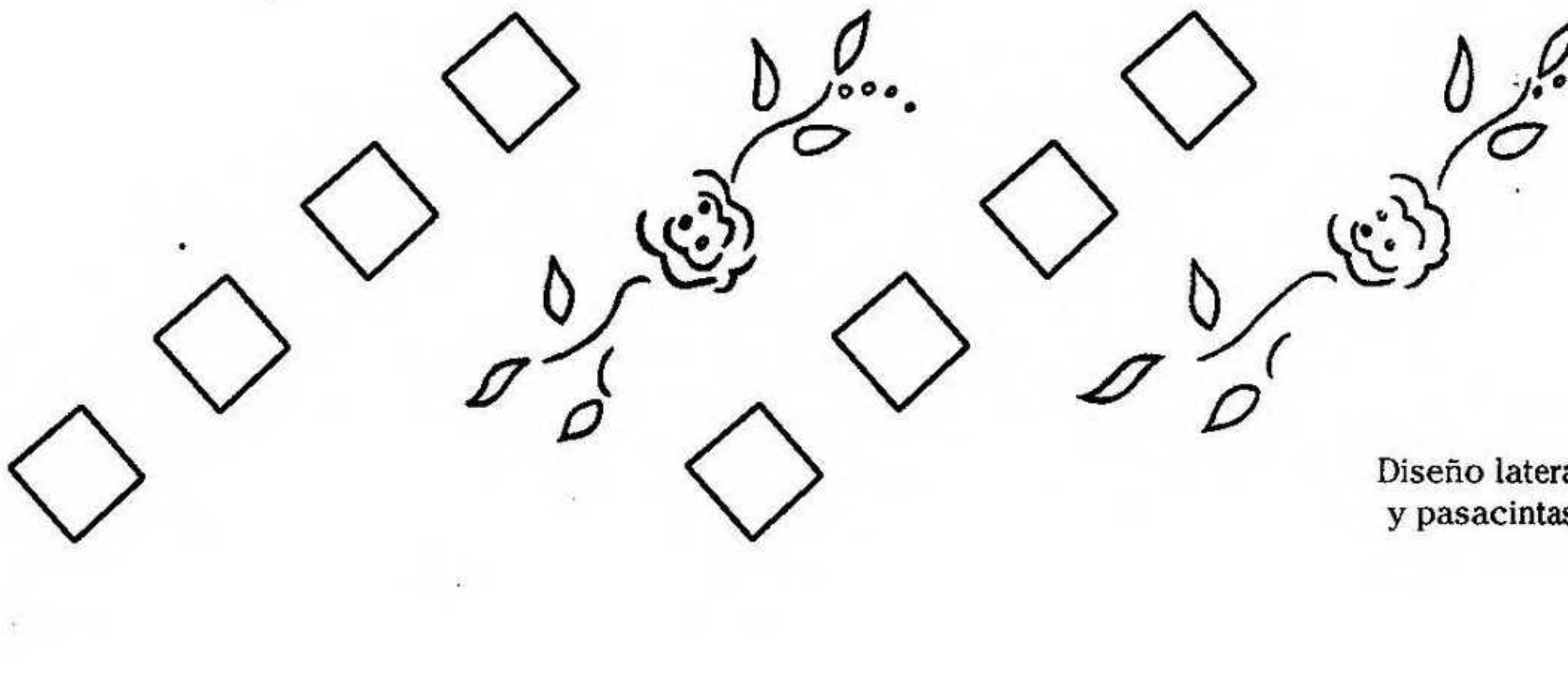




◎ Torta con espejos y ostras
"Aniversario a todo brillo" (pág. 4)



Ostras



Diseño latera
y pasacintas

Tortas corazón

Flores

Número

Hojas

seño lateral
pasacintas